

CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ

MÉTHODE TRADITIONELLE

BESCHREIBUNG

DIESER CRÉMANT BEZIEHT SEINE AUSDRUCKSKRAFT AUS DER PINOT NOIR TRAUBE. GESCHMEIDIGKEIT, WEICHHEIT UND AUSGEGlichenHEIT IM GESCHMACK, EIN CRÉMANT VOLLER ELEGANZ UND NOBLESSE.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

100% PINOT NOIR

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

SEKT

LAGERFÄHIGKEIT

4 JAHRE

SERVIEREN BEI

6-8°C

ALKOHOLGEHALT

12.0%

SÄUREGEHALT

5.7 G/L ± (0.2)

ARTIKELNUMMER

43500

PRODUZENT

DOMAINE SPECHT

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWIEISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - ELSASS

REGION

ELSASS

